

FILTRA PRO
INOX & DESIGN

CONSIGNES DE SECURITE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

- **Utilisation, entretien et installation de l'appareil : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.**
- Lisez entièrement ce mode d'emploi.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
- Pour vous protéger d'un choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil électrique est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise murale après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise a été endommagé, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service agréé pour un examen, un ajustement ou une réparation.
- L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude.
- Fixez toujours la prise à l'appareil en premier, puis dans la prise murale. Pour éteindre, positionnez le bouton de commande sur la position arrêt puis débranchez.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

- Assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier et solidement en place. Consultez les instructions détaillées de montage.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

MISE EN GARDE : possibilité d'éclaboussure. l'eau qui réagit à l'huile chaude est extrêmement volatile. Veuillez vous assurer, peu importe ce qu'indique la recette, de bien essuyer les aliments avant de les plonger dans l'huile chaude.

Lire et suivre attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Enlever l'appareil et les accessoires de l'emballages.
  Attention : conserver l'emballage intact pour le retour.
- Avant toute utilisation de votre appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque située sous l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans des coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne doit être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont continuellement surveillés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Tenir l'appareil hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être faits par des enfants.
- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable avec les poignées (le cas échéant) en place afin d' éviter tout débordement de liquide chaud.
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur dans divers pays, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites-le vérifier par un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- Avant toute utilisation de votre appareil, enlevez tous les emballages, étiquettes promotionnelles et autocollants sous le bol amovible.
- Ne mettez pas de papier, de carton ni de plastique sur l'appareil ni à l'intérieur de celui-ci.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à un centre de service agréé. Ne tentez pas de le réparer ou de le démonter vous-même.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que les accessoires et les pièces recommandés par le fabricant.
- Débranchez l'appareil si celui-ci présente des anomalies de fonctionnement.
- Le cordon d'alimentation est court afin d'empêcher qu'il ne s'emmêle ou qu'il pende d'un comptoir, etc. Il ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

- Ne débranchez pas l’appareil en tirant sur le cordon. Débranchez-le toujours en tenant la base de la prise.
- Débranchez toujours l’appareil : après utilisation, pour le déplacement, le nettoyage ou l’entretien.
- Utilisez l’appareil sur une surface de travail stable, plane, résistante à la chaleur, à l’abri des éclaboussures.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l’appareil (filtre, hublot, parois métalliques, autres parties métalliques apparentes, sorties de vapeur chaude…).
- Ne bloquez pas les sorties de ventilation et nettoyez-les régulièrement pour empêcher l’accumulation de graisse.
- Ne faites pas fonctionner l’appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux…), à proximité d’une source de chaleur extérieure ni sous des armoires de cuisine.
- En cas d’incendie, ne tentez jamais d’éteindre les flammes avec de l’eau. Fermez le couvercle et débranchez l’appareil. Étouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne déplacez pas l’appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Assurez-vous que les deux parties métalliques de la poignée sont correctement positionnées avant de verrouiller la poignée sur le panier.
- Si la cuve est amovible, ne la retirez jamais lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
- Assurez-vous que le couvercle et la cuve sont bien secs après chaque lavage et avant toute utilisation.
- Ne plongez jamais l’appareil ni le panneau de commandes dans l'eau.
- Avant de jeter votre appareil, la pile de la minuterie doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou dans un centre de service agréé.
- Il est essentiel d’attendre que la matière grasse soit refroidie pour ranger votre friteuse.
- N’entreposez pas votre friteuse à l'extérieur. Choisissez un endroit sec et aéré.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
- Ne branchez jamais votre friteuse lorsqu’elle est vide (sans matière grasse). Respectez les quantités min et max d’huile.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feux doux dans un récipient à part puis versez-la lentement dans la cuve. Ne mettez jamais la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier sinon l’appareil risque de mal fonctionner.
- Ne mélangez pas plusieurs types de matières grasses.
- Ne mettez jamais d’eau dans l’huile ou dans la matière grasse.
- Ne surchargez pas votre panier; respectez toujours les quantités limites de sécurité.
- N’immergez et ne relevez jamais le panier si le couvercle n’est pas correctement positionné sur la friteuse.
- Votre appareil est équipé d'un filtre carbone anti-odeurs à longue durée : veillez à le changer toutes les 20 utilisations.
- Ne touchez pas les parties métalliques ni le socle en acier inoxydable de l’appareil car la cuisson les rend très chauds.
- Limitez la température de cuisson à 190°C, spécialement pour les pommes de terre.
- Utilisez toujours le panier pour cuire de petits aliments, particulièrement pour des frites.
- Surveillez attentivement la cuisson afin que les aliments ne soient pas trop cuits.
- Filtrez l’huile après chaque utilisation pour retirer les résidus brûlés et changez-la toutes les 8 à 10 utilisations.
- Certaines huiles (comme l'huile de tournesol) doivent être changées toutes les 5 utilisations.
- Pour de meilleurs résultats et une cuisson plus rapide, limitez la quantité de frites à 1/2 panier à la fois.
- Lorsque l’on fait frire une grande quantité d’aliments ou de pommes de terre, la température de l’huile diminue très rapidement après y avoir plongé le panier. Il est alors normal que cela prenne un certain temps avant qu’elle n’atteigne de nouveau la température sélectionnée.
- Laissez toujours l’huile refroidir avant de déplacer la friteuse. Faites preuve d’une grande prudence lorsque vous déplacez une friteuse remplie d’huile chaude.

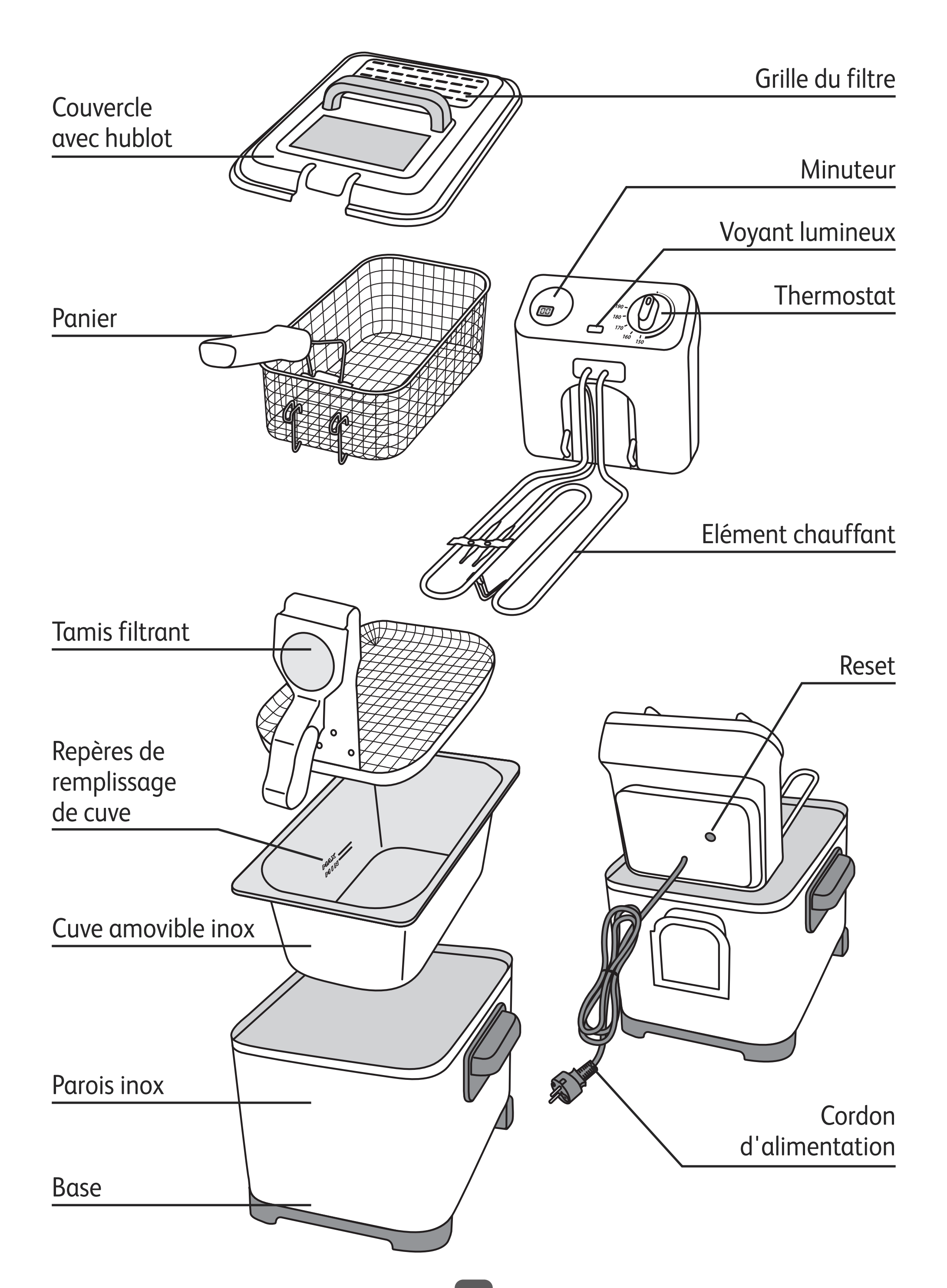
Environnement



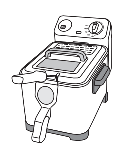
Participons à la protection de l’environnement !

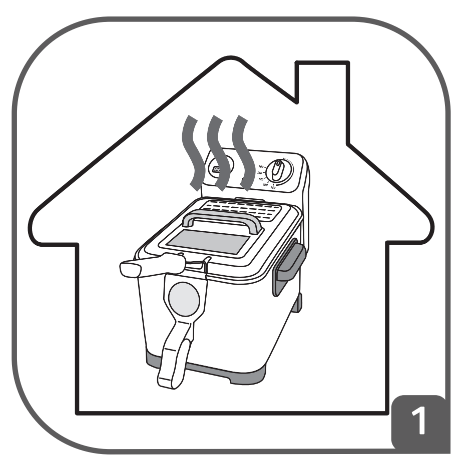
ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

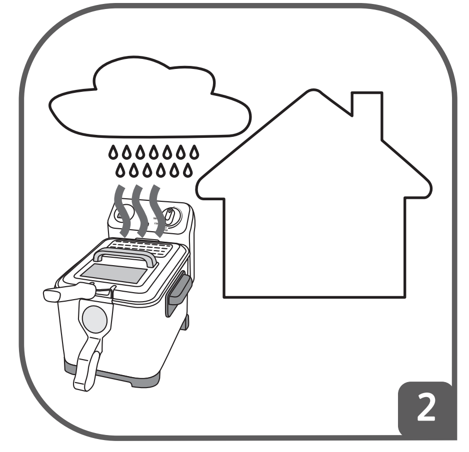

Couvercle
avec hublot
Grille du filtre
Minuteur
Voyant lumineux
Thermostat
Panier
Elément chauffant
Tamis filtrant
Reset
Repères de
remplissage
de cuve
Cuve amovible inox
Parois inox
Cordon
d'alimentation
Base

1 Attention



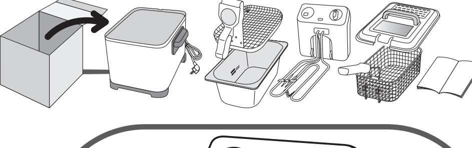


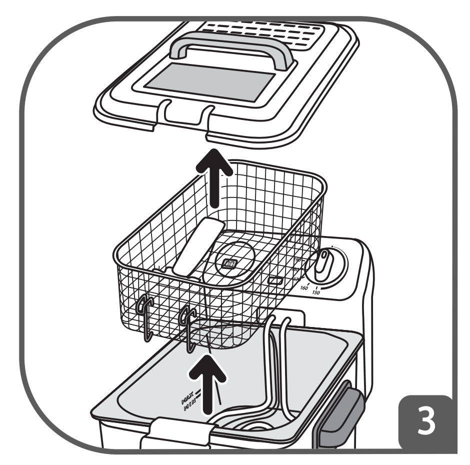
Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.



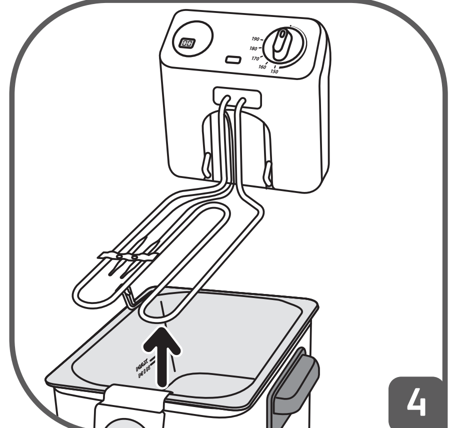
Ne pas l'utiliser à l'extérieur.

2 Avant l'utilisation

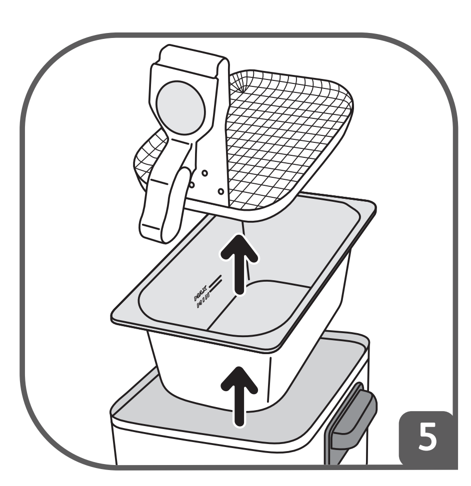




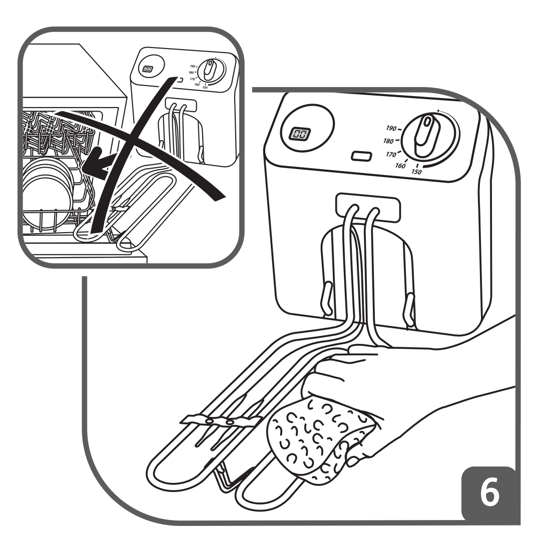
Enlever le couvercle en le soulevant. Retirer ensuite le panier.



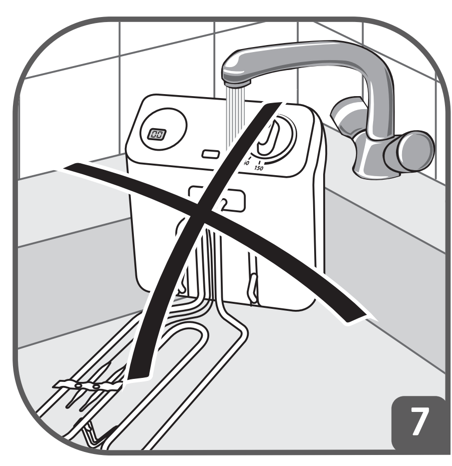
Retirer l'élément chauffant en le soulevant verticalement.



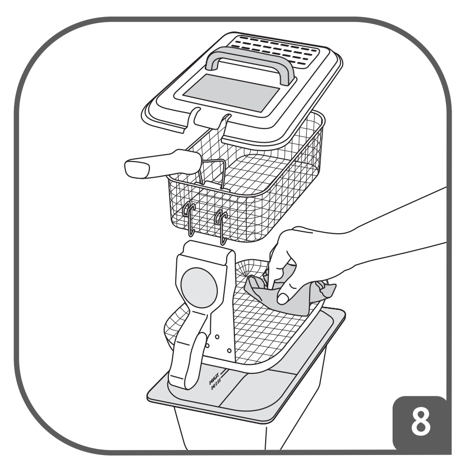
Retirer le tamis filtrant et enfin la cuve.



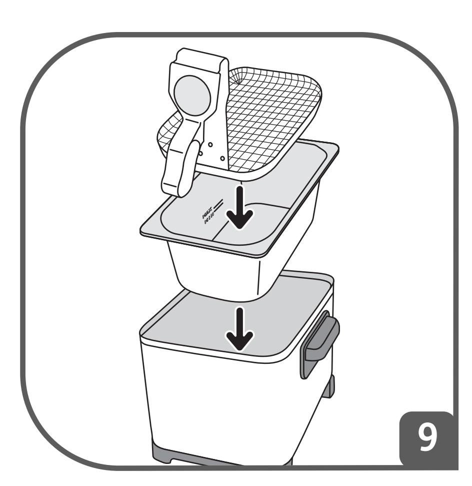
L'élément chauffant ne passe pas au lave-vaisselle.
Simplement passer dessus une éponge légèrement humide et non abrasive.
Sécher soigneusement.



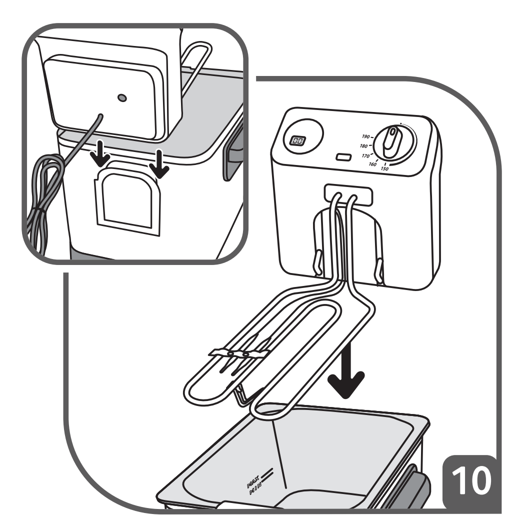
Ne jamais immerger l'élément chauffant dans l'eau ou tout autre liquide.



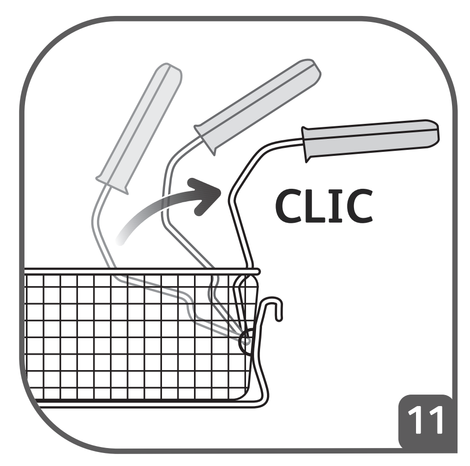
Bien vérifier que le couvercle, le panier, le tamis filtrant et la cuve ont été soigneusement séchés.



Mettre la cuve dans la base,
puis le tamis filtrant dans la cuve.

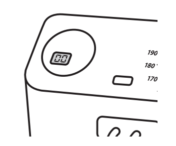


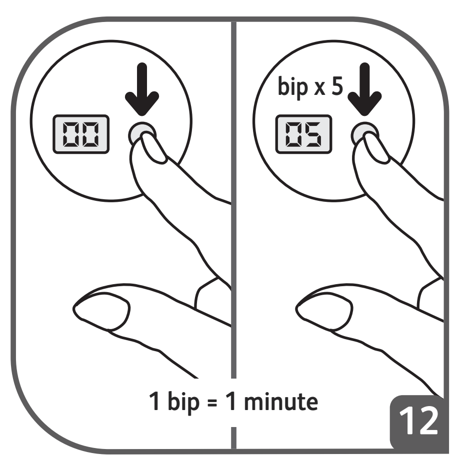
Glisser l'élément chauffant
dans les encoches situées à l'arrière
de la base.



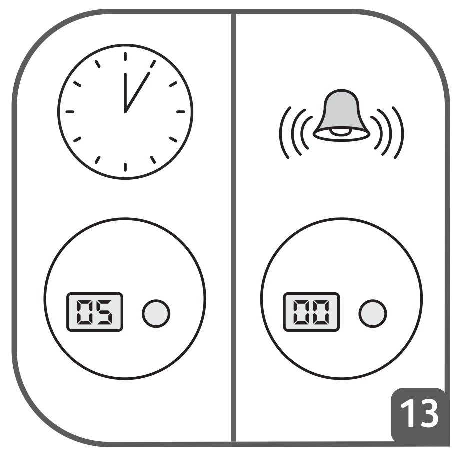
Mettre la poignée du panier en position.

3 Utilisation du minuteur



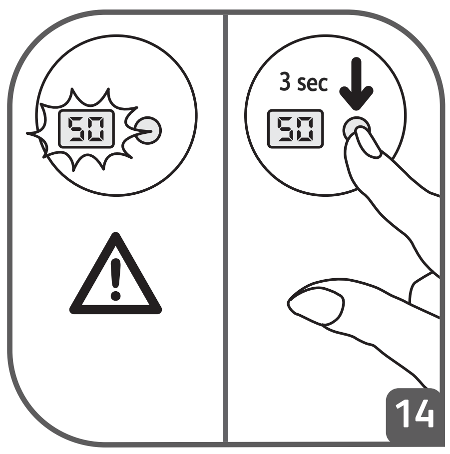


Appuyer sur le bouton à droite de l'écran.
Pour programmer **5 minutes**,
appuyer 5 fois sur le bouton.

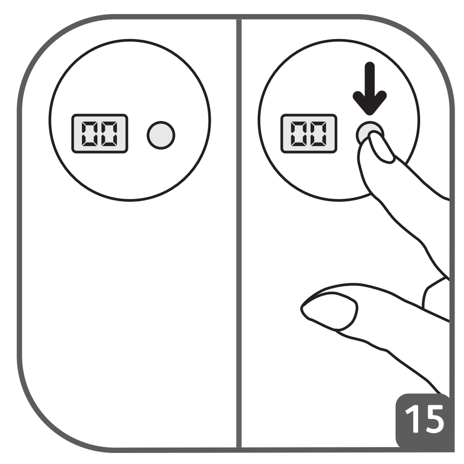


Après 3 secondes, le décompte commence.
A la fin du décompte,
un signal sonore retentit.

4 Erreur de programmation

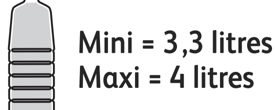


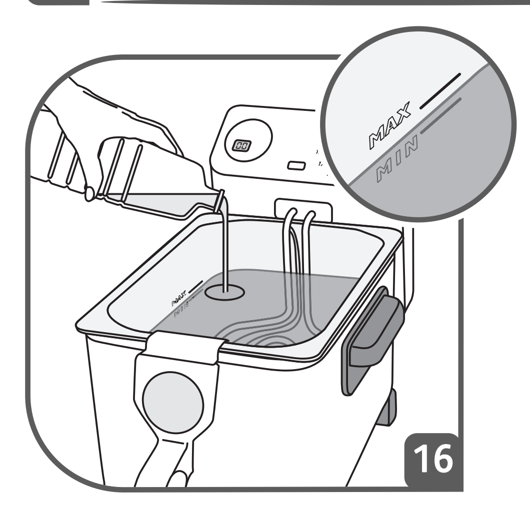
50 minutes ont été programées
au lieu de 05 minutes.
Appuyer sur le bouton
pendant 3 secondes.

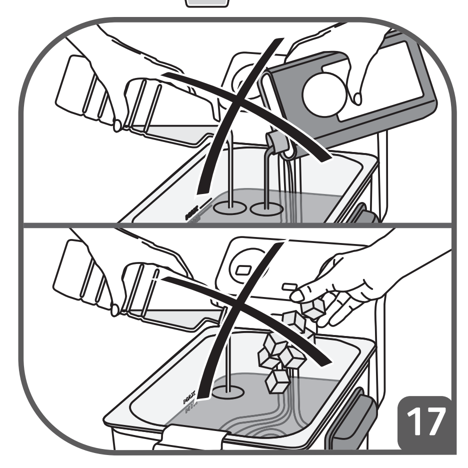


L'écran revient à 0.
Recommencer la programmation.

5 Remplissage de la cuve

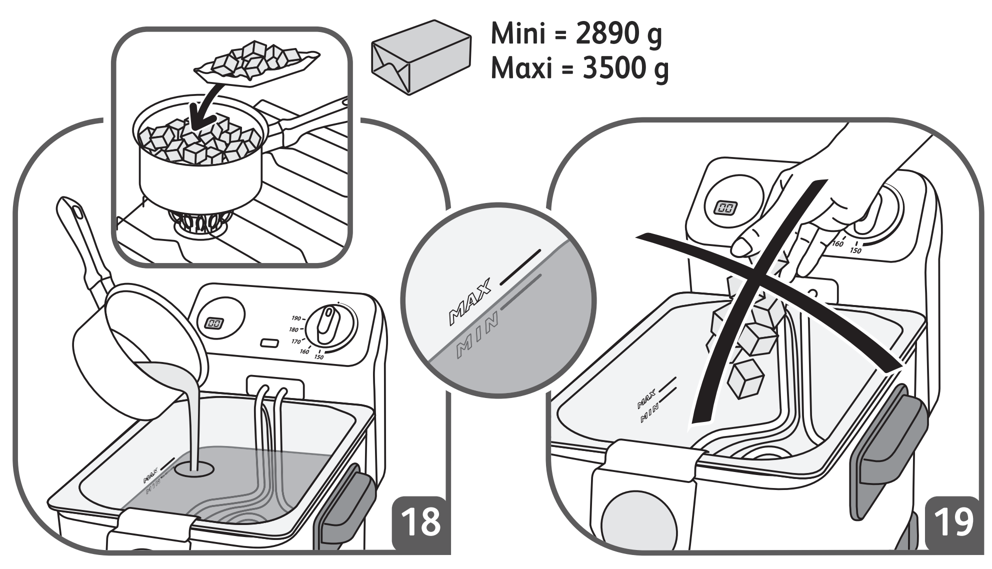






Le niveau d'huile doit toujours se situer entre les repères MIN et MAX.
Utiliser une huile végétale recommandée pour la friture.

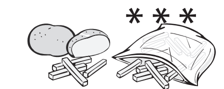
Ne jamais mélanger différentes sortes d'huile.
Ne jamais mélanger huile et matière grasse solide.

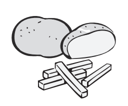


Couper en dés et faire fondre la matière grasse solide.
La verser dans la cuve de la friteuse.
Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères MIN et MAX.

Ne jamais mettre la matière grasse solide dans la cuve sans l'avoir fait fondre.

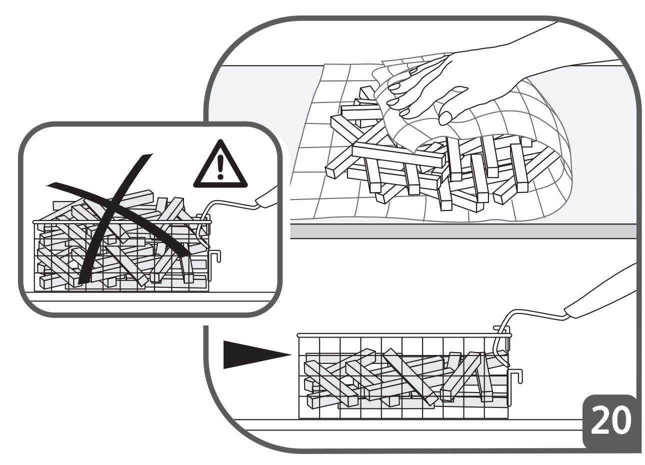
6 Préparation du panier



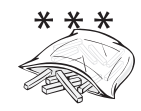


Frites fraîches
Maxi = 1,3 kg

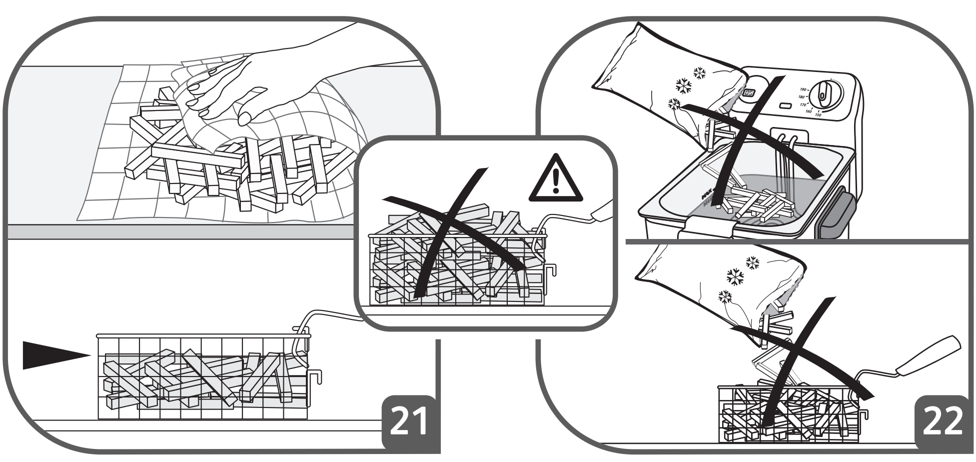
Pour de meilleurs résultats, faire frire de petites quantités à la fois, particulièrement pour les frites surgelées. Couper des frites de même taille afin qu'elles cuisent de façon homogène. Éviter les morceaux trop épais. Pour obtenir des aliments surgelés plus croustillants, les rincer à l'eau froide et les essuyer soigneusement avant de remplir le panier.



Essuyer soigneusement les frites.
Ne pas surcharger le panier.



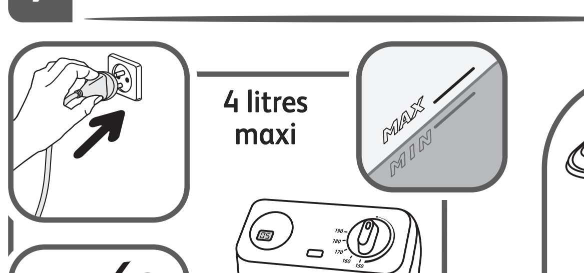
Frites surgelées
Maxi = 0,8 kg



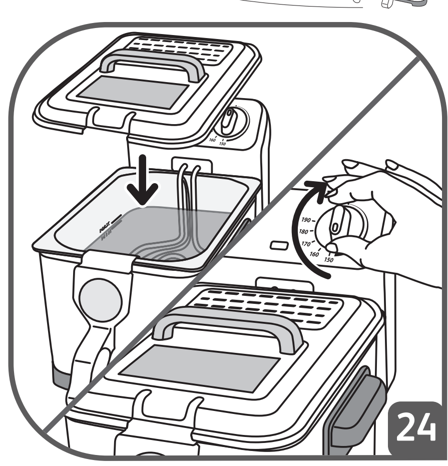
Essuyer les frites pour enlever toute trace d’eau, de glace ou de givre.
Ne pas surcharger le panier.

Ne pas verser les frites directement du sachet à la cuve ou au panier.

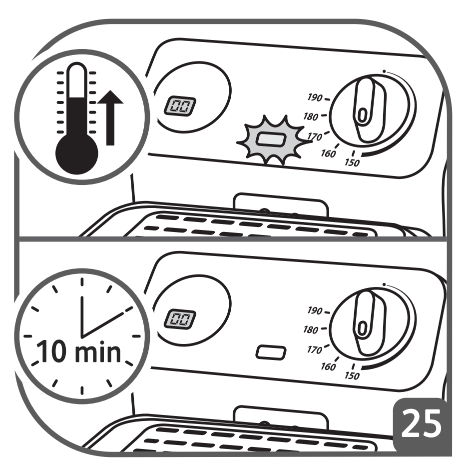
7 Cuisson



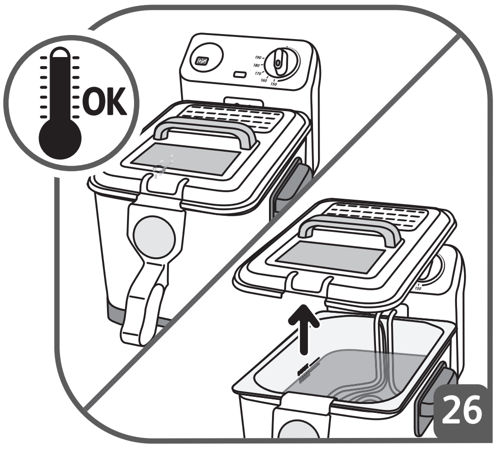
Brancher le cordon sur le secteur.
Attention : ne jamais brancher avant d'avoir versé l'huile dans la cuve.



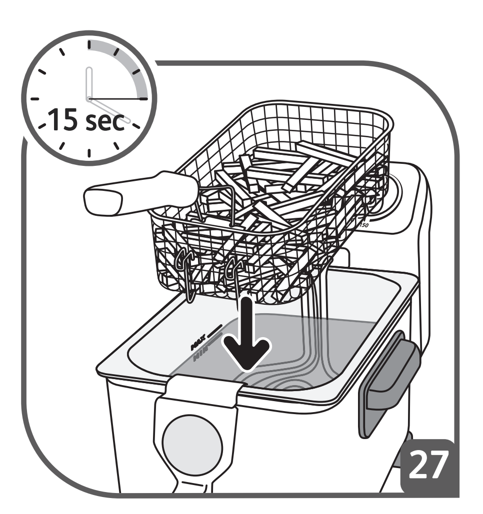
Pour faire chauffer l'huile :
mettre le couvercle et placer le thermostat sur la position maxi.



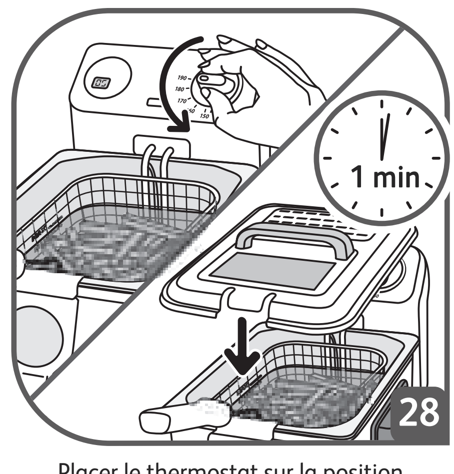
Le voyant s'allume.
Laisser chauffer 10 minutes.



L'huile est à la bonne température.
Enlever le couvercle.



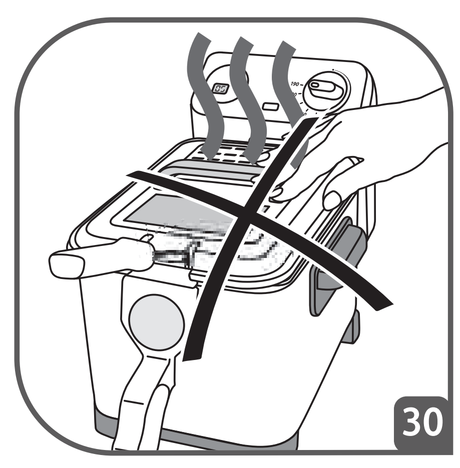
Plonger très lentement le panier (15 secondes environ) dans l’huile.
Descendre le panier trop vite pourrait causer des éclaboussures ou des débordements.



Placer le thermostat sur la position indiquée dans la recette.
Attendre 1 minute et remettre le couvercle.

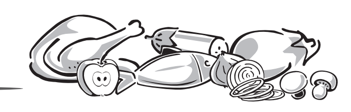


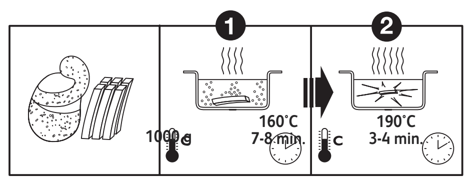
Laisser cuire selon le temps indiqué dans la recette.



Durant la cuisson, ne jamais toucher le couvercle ou le hublot.
Ne jamais mettre la main au dessus des dégagements de vapeur.

8 Tableau de cuisson



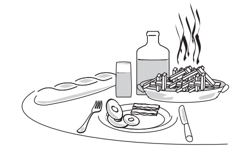


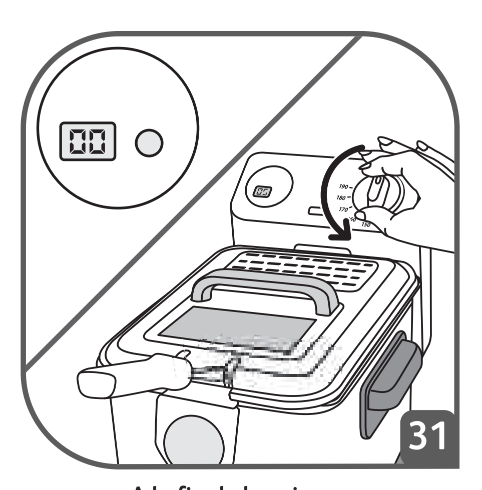
Produits frais	Nombre	Poids	Température	Temps de cuisson
		1000 g	1 - 160°C	7-8 min.
			2 - 190°C	3-4 min.
		600 g	170°C	9-10 min.
		800 g	180°C	9-10 min.
		400 g	160°C	4-6 min.
	8-9		170°C	3-4 min.
Produits surgelés	**Nombre**	**Poids**	**Température**	**Temps de cuisson**
		450 g	170°C	7 min.
		900 g	190°C	8 min.
	12		190°C	4-5 min.
		1300 g	190°C	6 min.
	10-12		190°C	4-6 min.

Astuces

- Éviter de plonger rapidement les aliments dans la matière grasse. Les immerger lentement et graduellement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude.
- Pour faire frire des aliments enrobés de pâte ou des beignets, ne pas utiliser le panier afin d'éviter que les aliments y adhèrent. Attention : les manipuler prudemment en utilisant des pinces culinaires ou une écumoire.
- Pour des frites maison plus croustillantes, les cuire en 2 étapes. Faire la première cuisson à 160°C, relever le panier, régler la température à 190°C. Attendre que la température soit atteinte et plonger lentement le panier dans l'huile pour effectuer la seconde cuisson.
- Les gros morceaux de poulet ou de frites ont besoin d'un temps de cuisson plus long.

9 Après la cuisson

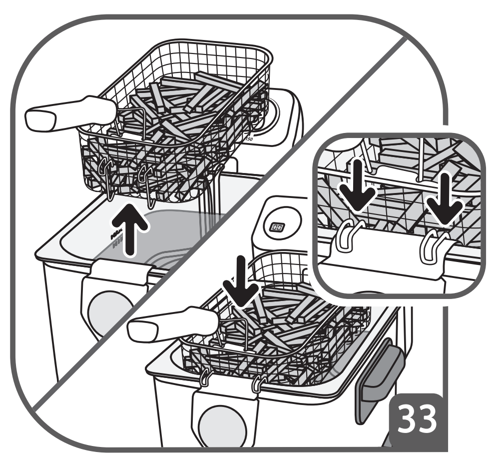




A la fin de la cuisson,
un signal sonore retentit.
Mettre le thermostat sur la position mini.



Débrancher le cordon de la prise murale.
Enlever le couvercle.



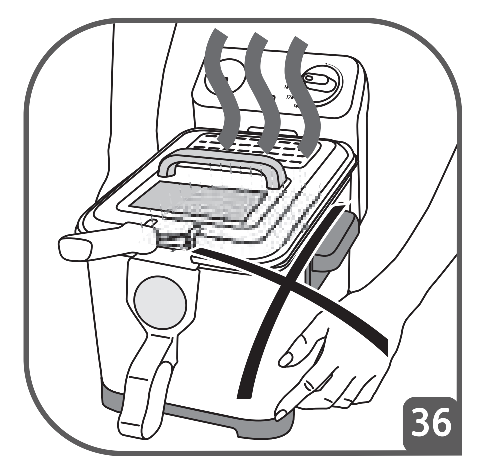
Soulever le panier verticalement.
Le mettre en position d'égouttage
et laisser égoutter quelques intants.



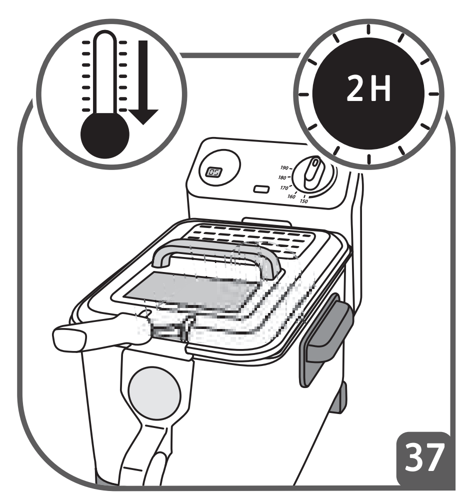
Servir.



Ne jamais utiliser d'ustensile métallique pour ne pas endommager le revêtement.



Quand la friteuse est chaude; ne jamais la toucher ou essayer de la transporter.

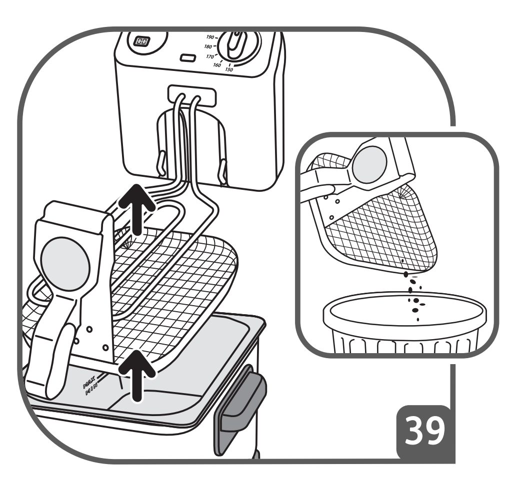


Laisser refroidir complètement la friteuse.

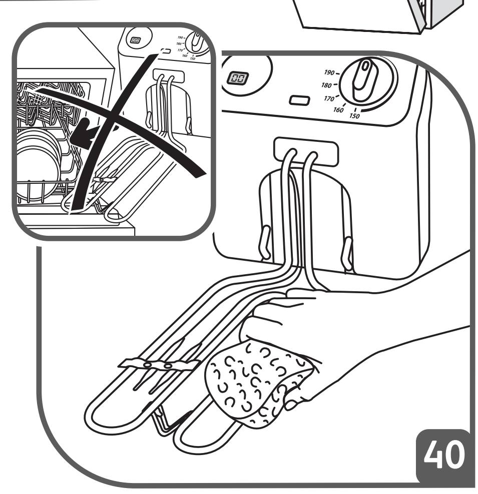


Après son complet refroidissement, la friteuse est transportable. Utiliser les poignées.

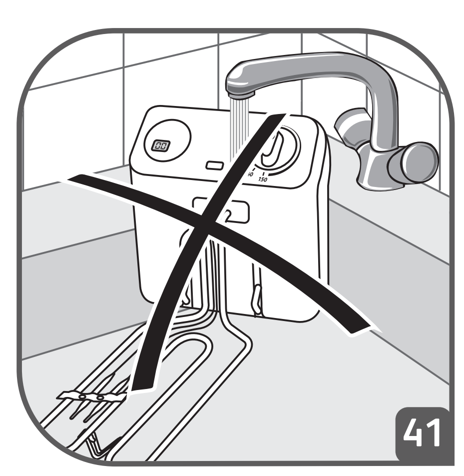
10 Entretien et nettoyage



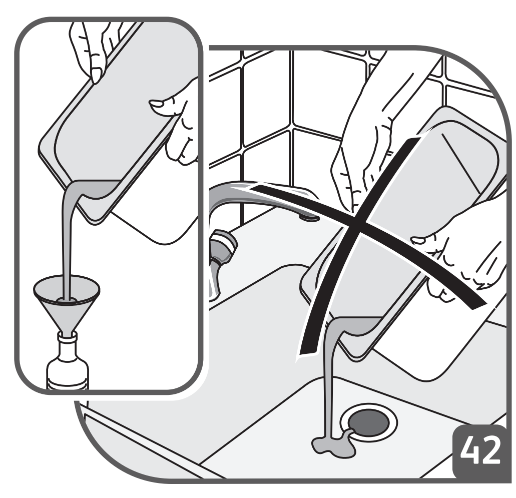
Enlever l'élément chauffant,
puis le tamis filtrant.
Evacuer les résidus du tamis filtrant.



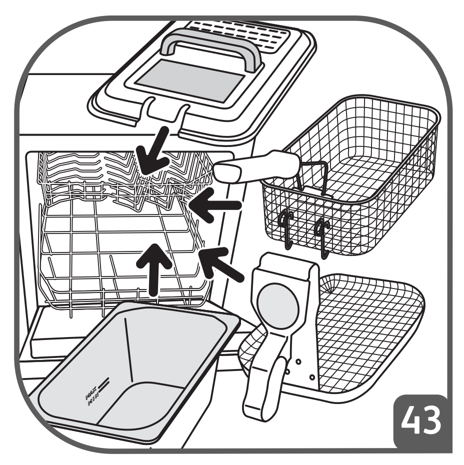
L'élément chauffant ne va pas au lave-vaisselle.
Simplement passer une éponge légèrement humide et non abrasive.
Sécher soigneusement.



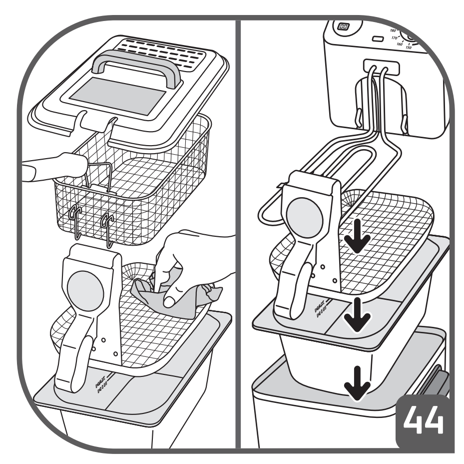
Ne jamais immerger l'élément chauffant dans l'eau ou tout autre liquide.



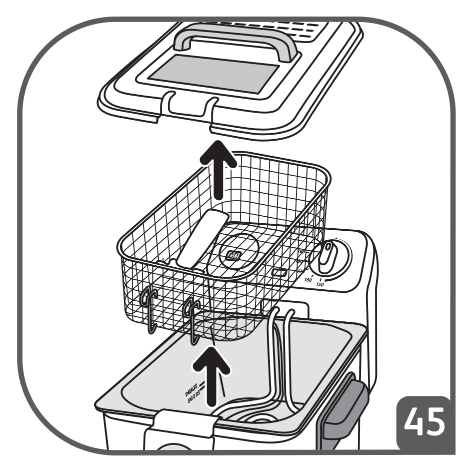
Verser l'huile usagée dans un récipient qui ferme hermétiquement.
Ne jamais verser l’huile dans l’évier.



Le couvercle, le panier, le tamis filtrant, la cuve peuvent être lavés au lave-vaisselle.



Bien vérifier que le couvercle, le panier, le tamis filtrant et la cuve ont été soigneusement séchés.
Replacer la cuve, puis le tamis filtrant et, ensuite, l'élément chauffant.

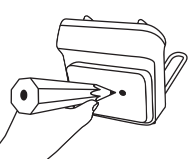


Remettre le panier et, enfin, le couvercle.



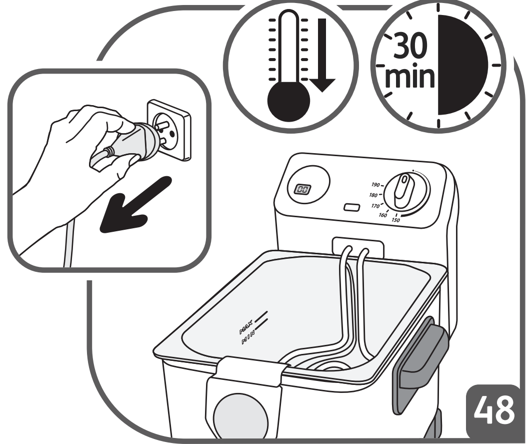
La friteuse est transportable. Utiliser les poignées.

11 Fonction RESET (bouton de réarmement)





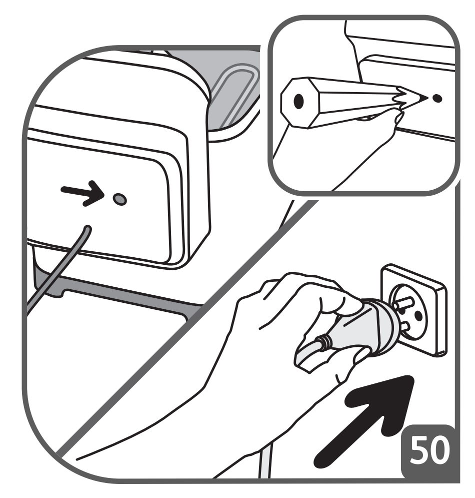
Cette friteuse est dotée d'une fonction de sécurité en cas de surchauffe sans huile. Si la fonction se déclenche, l'appareil ne chauffe plus.



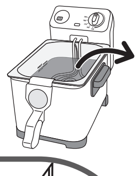
Dans ce cas, débrancher la friteuse et attendre qu'elle soit complètement refroidie.



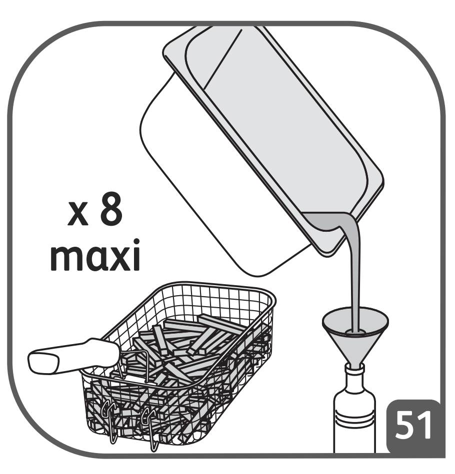
Remplir la cuve d'huile (4 litres maxi).



Appuyer sur le bouton RESET situé à l'arrière du tableau de bord à l'aide d'un objet pointu et non métallique. Rebrancher la friteuse.



12 Renouvellement de l'huile



Il est recommandé de changer l'huile toutes les 8 utilisations.



Verser l'huile usagée dans un récipient qui ferme hermétiquement.
Ne jamais verser l'huile dans l'évier.



Jeter l'huile usagée avec les ordures ménagères ou la déposer dans une déchèterie, conformément aux réglementations locales en vigueur.

6 Retour de l'appareil

Ranger l'appareil et les accessoires dans les logements de l'emballage prévus à cet effet.